



ANALISIS MUTU MAKANAN ANAK SEKOLAH PADA PENYELENGGARAAN MAKANAN SD ISLAM AL AZHAAR TULUNGAGUNG

Nadiya Novitania P. D. (P17111193069)
Sarjana Terapan Gizi dan Dietetika
Politeknik Kemenkes Malang

Dibimbing Oleh:
Dr. T Dra. Nurul Hakimah SST., M.Kes
Carissa Cerdasari, S.Gz., MPH., RD.



LATAR BELAKANG

Standar mutu makanan adalah kualitas akhir yang diharapkan untuk setiap hidangan yang salah satunya dapat diukur berdasarkan nilai gizi yang terkandung pada makanan tersebut Wayansari dkk (2018). Tidak hanya nilai gizi, menurut Rina (2008), pencapaian mutu makanan dapat diwujudkan melalui sistem pembinaan dan pengawasan mutu serta keamanan pangan.

Terdapat sekolah yang belum memenuhi mutu makanan baik dari segi keamanan pangan ataupun kandungan gizinya. Dibuktikan dengan hasil penelitian Mauliditiya (2017) yang mengatakan bahwa Skor kelaikan fisik higiene sanitasi di Sekolah Ar Rohmah belum sesuai Permenkes 1096. Selanjutnya, hasil penelitian Nabila (2022) juga menyatakan bahwa Pola menu yang disajikan di SMK PP Negeri Sembawa Banyu Asin masih tergolong belum lengkap karena terdiri dari 2 atau 3 jenis makanan saja. Dan terakhir Rahmawati (2020) juga menyatakan bahwa Rata-rata ketersediaan energi dan zat gizi yang disediakan di MI Manbaul Ulum Buntaran Kabupaten Tulungagung belum memenuhi standar yang ditetapkan.

Berdasarkan studi pendahuluan, didapatkan pada Penyelenggaraan Makanan Sekolah (PMS) SD Islam Al Azhaar Tulungagung belum terdapat standar porsi yang disesuaikan jenis kelamin usia 10-12 tahun. Pola menu yang digunakan tidak menggunakan siklus menu, namun menggunakan daftar menu. Maka dari itu, peneliti ingin mengetahui mutu makan siang yang disajikan pada SD Islam Al Azhaar berdasarkan penerapan higiene sanitasi, pola menu, standar porsi, dan kandungan energi serta zat gizi.

ANALISIS

1. Penilaian uji kelaikan fisik higiene sanitasi memperoleh skor 79 dengan persentase 86%. Tergolong dalam kategori tidak laik karena skor minimal yang harus didapatkan ialah 83 untuk penyelenggaraan makanan golongan B.
2. Pola menu makan siang selama 10 hari, sebanyak 4 hari (40%) memiliki pola menu seimbang dan sebanyak 6 hari (60%) kurang seimbang, karena lauk hewani dan nabati diberikan secara bergantian dan buah diberikan bersamaan dengan pemberian lauk nabati.
3. Besar porsi makan siang yang disajikan yang sesuai hanya komponen makanan pokok dan buah baik pada laki-laki maupun perempuan. Selain itu masih kurang dari anjuran standar porsi (Permenkes No. 41, 2014).
4. Persentase kandungan energi dan zat gizi pada makan siang selama 10 hari sebagian besar belum mendekati angka AKG (2019). Zat gizi dengan persentase lebih dari 90% hanya pada zat gizi Fe.

KESIMPULAN

Hasil uji kelaikan fisik higiene sanitasi pada PMS SD Islam Al Azhaar tergolong tidak laik, pola menu kurang seimbang lebih masih lebih banyak dibandingkan menu seimbang, besar porsi yang sesuai anjuran hanya pada makanan pokok dan buah, serta kandungan energi dan zat gizi yang mencapai 90% dari angka AKG (hanya zat gizi Fe.

METODOLOGI

Penelitian observasional ini dilakukan di PMS SD Islam Al Azhaar Tulungagung, pada Tanggal 3-16 Mei 2023, yang menilai pola menu, standar porsi, dan kandungan energi serta zat gizi pada makan siang selama 10 hari.

HASIL

Tabel 1. Hasil Uji Kelaikan Fisik Higiene Sanitasi

Uraian	Bobot	Skor
Lokasi, bangunan, dan fasilitas	6	3
Pencahayaan	1	1
Penghawaan	1	1
Air bersih	5	4
Air kotor	1	1
Fasilitas sanitasi	5	4
Ruang pengolahan	2	2
Karyawan	11	9
Makanan	6	6
Perlindungan makanan	9	9
Peralatan makan dan masak	18	17
Khusus golongan A1	5	5
Khusus golongan A2	4	3
Khusus golongan A3	9	9
Khusus golongan B	9	5
Total	90	79
Persentase (%)	100	86

Tabel 2. Distribusi Pola Menu Makan Siang

Kategori Pola Menu	n	%
Seimbang	4	40
Kurang seimbang	6	60
Tidak seimbang	0	0
Total	10	100

Tabel 3. Distribusi Kesesuaian Porsi Makan Siang

Jenis Makanan	Laki-laki				Perempuan			
	Standar Porsi	Rata-rata Porsi	%	Kategori	Standar Porsi	Rata-rata Porsi	%	Kategori
Makanan pokok	1,5 p	1,4 p	90	Sesuai standar porsi	1,25 p	1,4 p	107	Sesuai standar porsi
Laik hewani	1 p	0,7 p	63	Kurang dari standar porsi	1 p	0,7 p	63	Kurang dari standar porsi
Laik nabati	1 p	0,5 p	47	Kurang dari standar porsi	1 p	0,5 p	47	Kurang dari standar porsi
Sayur	1 p	0,1 p	10	Kurang dari standar porsi	1 p	0,2 p	13	Kurang dari standar porsi
Buah	1 p	1,2 p	114	Sesuai standar porsi	1 p	1,2 p	117	Sesuai standar porsi

Tabel 4. Kandungan Energi dan Zat Gizi Makan Siang dibandingkan Standar AKG, 2019

Energi dan Zat Gizi	Laki-laki			Perempuan		
	Kandungan Gizi	Standar ^a	%	Kandungan Gizi	Standar ^a	%
Energi (kkal)	374,5	600	62,4	373,7	570	65,6
Protein (g)	11,4	15	75,7	11,4	16,5	68,9
Lemak (g)	9,2	19,5	47,2	9,2	19,5	47,1
Karbohidrat (g)	63,6	90	70,6	63,4	84	75,5
Serat (g)	0,4	8,4	4,3	0,4	8,1	4,6
Fe (mg)	2,8	2,4	115	2,8	2,4	115,4
Kalsium (mg)	152,9	360	42,5	152,2	360	42,3
Vitamin A (RE)	7,8	180	4,3	7,8	180	4,3

^aKebutuhan anak usia 10-12 tahun AKG, 2019